gorenje

AT DE

BEDIENUNGSANLEITUNG FÜR DAS IQook SYSTEM



www.gorenje.com

IQook



- automatische Betriebskontrolle
- Überkochschutz
- Energieeinsparung bis 40%
- Nährstoffe, Vitamine und Eiweiße bleiben erhalten

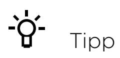
380359

INHALTSVERZEICHNIS

Verwendete Symbole:



Wichtige Informationen



Tipp

380359

- **Das IQcook-System** können Sie gleichzeitig nur bei einer Kochzone einstellen. Nach Beendigung der Einstellungen, können Sie das IQcook-System auch bei einer zweiten Kochzone einstellen.

- Das IQcook-System können sie gleichzeitig bei allen Kochzonen einsetzen.

- **Das System überprüft vor Kochbeginn sämtliche Parameter bei allen IQ-Funktionen,** deswegen kann es eine gewisse Zeit dauern, biss der Betrieb beginnt. Während dieser Überprüfung sollten Sie den Kochtopf nicht von der Kochzone nehmen.

- Bei der Verwendung des IQcook Systems sollten Sie die Funktion STOP/GO nicht aktivieren, weil sich das IQcook System ausschaltet. (Wenn Sie die Funktion STOP/GO trotzdem verwenden, müssen Sie das IQcook System wieder einschalten).

- Schalten Sie das IQ System ein, wenn die Kochzone abgekühlt ist (auf der Anzeige ist das Symbol 'H' nicht zu sehen). In diesem Fall werden die besten Ergebnisse erzielt.

- **Wenn Sie den IQ-Sensor auf dem Deckel verwenden möchten,** müssen Sie zuerst den Magnetring auf den Topfdeckel kleben, auf welchen der IQ-Sensor vor dem Gebrauch aufgesteckt wird. Der Klebstoff wird nach 24 Stunden hart, deswegen sollten Sie in diesem Zeitraum den Topfdeckel nicht gebrauchen oder spülen (siehe Kapitel „Vorbereitung des Topfdeckels“).

- **Sorgen Sie dafür, dass die Oberfläche des Topfdeckels und des Ringes,** auf welchen der IQ-Sensor montiert wird, sauber sind. Setzen Sie den IQ-Sensor auf den Topfdeckel so auf, dass er einschnappt.

- Während des Kochvorgangs sollten Sie den Topfdeckel nicht abheben (nur bei Funktionen, die zum Betrieb des IQ-Sensors notwendig sind). Entfernen Sie den Topfdeckel bei Bedarf (wenn Sie die Speise umrühren möchten) nur für kurze Zeit (ca. 10 Sekunden).

- Stellen Sie den Topfdeckel mit dem IQ-Sensor während des Garvorgangs nicht auf einen anderen Kochtopf. Sie müssen bis zum Ende des Kochvorgangs denselben Kochtopf benutzen.

- **Verwenden Sie den IQ-Sensor nicht als** Deckelgriff und entfernen Sie ihn nicht während des Kochvorgangs vom Topfdeckel.

- **Achtung! Der Deckelgriff** kann während des Kochvorgangs heiß werden, benutzen Sie daher zum Anheben des Topfdeckels einen Küchenlappen oder Küchenhandschuh.

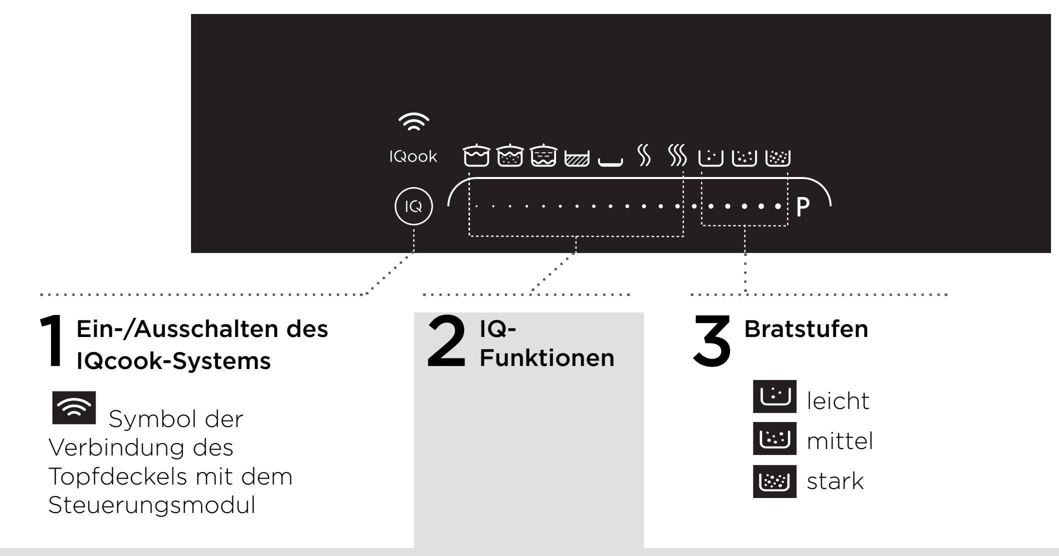
- **Der IQ-Sensor ist wasserbeständig.** Um eine lange Lebenszeit und ein tadelloses ästhetisches Aussehen des Sensors zu gewährleisten, empfehlen wir Ihnen, diesen nach Beendigung des Kochvorgangs vom Topfdeckel abzunehmen und an einem sicheren Ort aufzubewahren, damit er nicht beschädigt wird.

- **Reinigen Sie den IQ-Sensor mit einem feuchten Tuch.** Die Unterseite des Sensors sollte immer sauber sein.

- **Der IQ-Sensor verfügt über eine eingebaute Batterie** (der Austausch der Batterie wird in der Folge beschrieben).

BEDEINEINHEIT

Sie können das IQcook-System für jede Kochzone durch Drücken der Taste IQ aktivieren.



1 Ein-/Ausschalten des IQcook-Systems

Symbol der Verbindung des Topfdeckels mit dem Steuerungsmodul

2 IQ-Funktionen

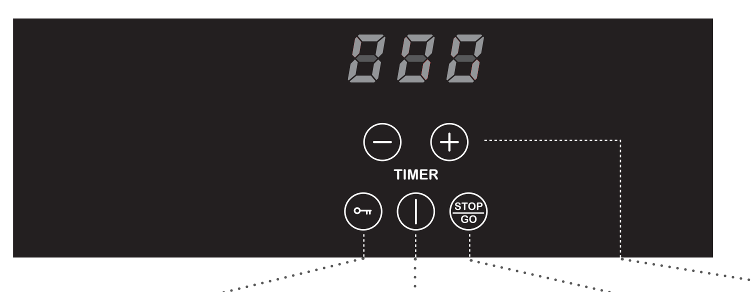
3 Bratstufen

leicht

mittel

stark

Symbol	Beschreibung		Gebrauch des Topf-deckels
	KOCHEN MIT EINER GRÖSSEREN WASSERMENGE – Betriebsart 1	Diese Funktion ermöglicht das schnelle Ankochen bis zum Siedepunkt und Fortkochen bei eingestellter Fortkochstufe. Geeignet für z.B. Suppen, Gemüse, usw.	
	KOCHEN MIT EINER GRÖSSEREN WASSERMENGE – Betriebsart 2	Diese Funktion ermöglicht das schnelle Ankochen bis zum Siedepunkt mit aufgesetztem Topfdeckel. Der Topfdeckel wird dann entfernt und der Kochvorgang wird mit der höheren Leistungsstufe fortgesetzt. Geeignet für z.B. Teigwaren (Spaghetti), gefrorenes Gemüse, Nudeln, Knödeln, usw.	
	GAREN – Betriebsart 1	Diese Funktion wird für Speisen verwendet, die längere Zeit zum Kochen benötigen; langsames Ankochen und Aufrechterhaltung der Kochtemperatur. Geeignet für Speisen, die längere Zeit zum Kochen benötigen (Gulasch, Reis, Eintöpfe, usw.).	
	GAREN – Betriebsart 2	Diese Funktion ist zum Erwärmen von Milch, Kochen von Milchreis und Pudding geeignet.	



(Zur detaillierten Beschreibung der Funktionen 4, 5, 6, 7 siehe **Bedienungsanleitung „Einbau-Glaskeramik-Induktionskochfeld“**).

4 Sicherheit-ssperre - Kindersicherung
Wenn die Kindersicherung aktiviert ist, sind sämtliche Tasten inaktiv, außer der Taste und der Ein-/Aus-Taste.

5 Kochfeld Ein-/ Ausschalten
Nach dem Einschalten ertönt ein kurzer Pfeifton und die Zahl 0 wird angezeigt.

6 STOP/GO (Stopp/ Fortfahren)
Die Funktion „hält“ während des Kochvorgangs für 10 Minuten die Kochzone an. Das Symbol I I wird angezeigt.

7 Einstellung der Uhr (+/-)
Kurzzeitwecker Timer

	DAMPFGAREN	Diese Funktion kontrolliert die Zuführung von Dampf und einen gleichmäßigen Garvorgang. Geeignet zur gesunden Zubereitung von Speisen, die nicht ausgekocht werden sollen. Das Gemüse bewahrt seine natürliche Farbe, Nährstoffe und Vitamine. Der Topfdeckel muss die ganze Zeit auf dem Kochtopf aufgesetzt sein.	
	FRITTIEREN	Geeignet für Speisen, die in größeren Mengen von Öl frittiert werden (0,5 bis 1 l) - Krapfen, Pommes Frites, tiefgefrorene Lebensmittel usw.	-
	BRATEN	Geeignet zum Braten von Fleisch bei verschiedenen Leistungsstufen. Das Fleisch wird gleichmäßig gebraten und bleibt saftig.	-
	AUFTAUEN VON TIEFGEFRORENEN LEBENSMITTELN	Auftauen von gefrorene Speisen und Schmelzen von Schokolade.	
	WARM-HALTEFUNKTION	Hält Speisen bei einer konstanten Temperatur von 70°C warm.	

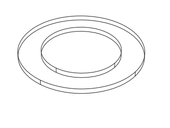
VORBEREITUNG DES DECKELS FÜR DIE IQ-FUNKTION

Beigelegtes Zubehör

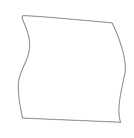
(abhängig vom Modell)



IQ-Sensor
(2 St.)



Sensorring
(4 St.)



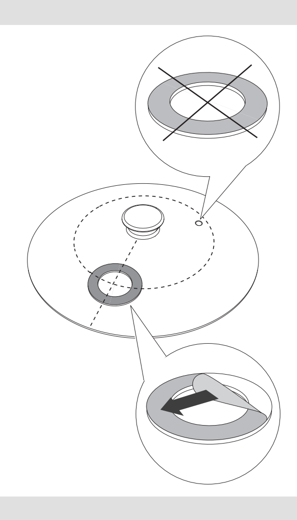
Alkoholtücher
(4 St.)

Montage des IQ-Sensors auf den Topfdeckel

Vor Inbetriebnahme zu beachten:



1. Reinigen Sie die Oberfläche des Topfdeckels, auf die Sie den IQ-Sensor aufkleben, mit den beigelegten Alkoholtüchern. Verwenden Sie für jeden Topfdeckel ein neues Alkoholtuch.

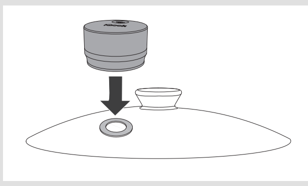


2. Ziehen Sie das selbstklebende Etikett vom Ring ab und kleben Sie den Sensorring auf den Deckel, den Sie vorher mit dem Alkoholtuch gereinigt haben.

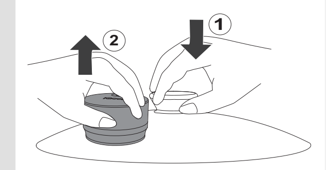
Kleben Sie den Sensorring nicht auf das Dampfloch des Topfdeckels (abhängig vom Modell des Kochtopfs).

Kleben Sie den Sensorring so nahe an den Mittelpunkt wie möglich (wenn der Sensor am Rand aufgeklebt wurde, ist der Topfdeckel weniger stabil und kann zusammen mit dem IQ-Sensor umkippen).

Der Klebstoff härtet nach 24 Stunden aus, deswegen sollten Sie in diesem Zeitraum den Topfdeckel nicht gebrauchen und spülen oder den IQ-Sensor montieren.



3. Montieren Sie den IQ-Sensor, indem Sie ihn langsam dem Sensorring nähern bis er einschnappt.



Entfernen des Sensors

Nehmen Sie den IQ-Sensor nach Beendigung des Kochvorgangs ab.



Verwenden Sie den Topfdeckel mit dem dazugehörigen Kochtopf. Wenn Sie den Topfdeckel mit anderen Kochtöpfen verwenden, überprüfen Sie, ob dieser gut auf den Rand des Kochtopfs aufliegt.

Verwenden Sie den IQ-Sensor nicht als Deckelgriff.

Spülen Sie den IQ-Sensor nicht in der Geschirrspülmaschine.

380359

Verwendung der Funktionen und des Geräts



Das IQcook-System kontrolliert automatisch den Kochvorgang, jedoch wird diese Funktion nach Beendigung des Kochvorgangs nicht automatisch ausgeschaltet. Das müssen Sie manuell vornehmen oder den Kurzzeitwecker bzw. Timer einstellen.

Das IQcook-System können Sie gleichzeitig nur bei einer Kochzone verwenden. Nach Beendigung der Einstellungen, können Sie das IQcook-System auch bei einer anderen Kochzone einstellen.

Die IQcook Symbole an den nicht aktiven Kochzonen sind leicht beleuchtet. Wenn Sie die Taste IQ an einer Kochzone drücken, erlischt das IQcook Symbol an den übrigen Kochzonen. Nach Beendigung der Einstellung, sind die IQcook Symbole an den Kochzonen wieder leicht beleuchtet.

A - VERWENDUNG DER FUNKTIONEN

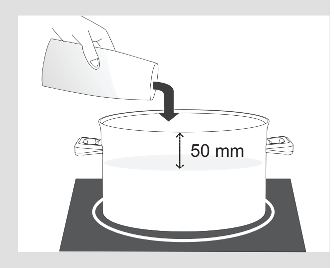


Bei diesen Funktionen wird der Topfdeckel mit aufgesetztem IQ-Sensor verwendet.

Stellen Sie den Topfdeckel mit dem IQ-Sensor während des Garvorgangs nicht auf einen anderen Kochtopf. Sie müssen bis zum Ende des Kochvorgangs denselben Kochtopf benutzen.

Überprüfen Sie, ob die Kochzone und der Topfboden vor Beginn des Kochvorgangs sauber und trocken sind.

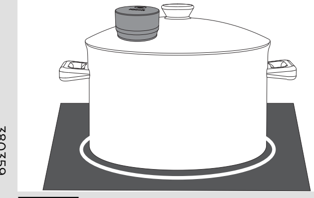
Vorgehensweise:



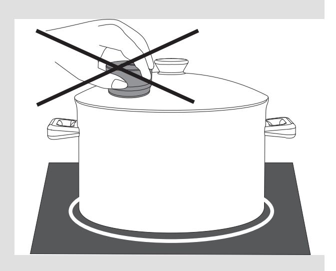
1. Füllen Sie den Kochtopf mit Wasser und Lebensmitteln und stellen Sie ihn auf die Kochzone.



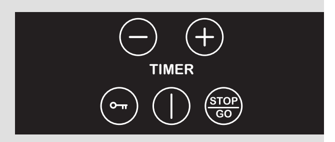
Beachten Sie, dass der Kochtopf bis max. 50 mm unter dem Kochtopfrand mit Wasser gefüllt ist.



2. Setzen Sie den Topfdeckel mit dem montierten IQ-Sensor auf den Kochtopf auf.



Verwenden Sie den IQ-Sensor nicht als Deckelgriff.

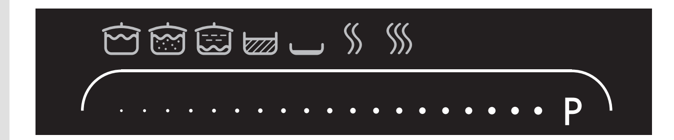


3. Berühren Sie die Ein-/Aus-Taste der ⏻ Kochzone. Es ertönt ein kurzer Pfeifton.

IQook

IQ

4. **Schalten Sie das IQcook-System** durch Berühren der Taste (IQ) der gewählten Kochzone ein.
   Auf der Anzeige erscheint IQook und die Ikonen von sämtlichen Kochprogrammen werden leicht beleuchtet.

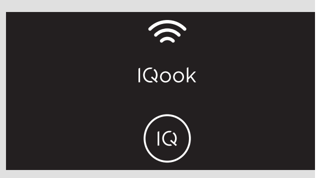


5. Durch Berühren des Sliders unter der ausgewählten Ikone oder einfaches Gleiten über den Slider können Sie die gewünschte Kochfunktion einstellen. Nachdem Sie den Finger vom Slider entfernt haben, **bleibt nur die ausgewählte** Funktion voll beleuchtet, die anderen Funktionen sind nur leicht beleuchtet. Wenn Sie innerhalb von 5 Sekunden keine Änderungen vornehmen, erlöschen die leicht beleuchteten Ikonen.

Bei der Funktion Kochen mit einer größeren Wassermenge und Köcheln leuchten nach 5 Sekunden noch zusätzliche Ikonen auf, wo Sie zwei Betriebsarten auswählen können (siehe Kapitel Betriebsarten, S. 12).

6. Damit die **Verbindung zwischen dem IQ-Sensor und dem Bedienungsmodul funktioniert, müssen Sie die** Taste auf dem IQ-Sensor auf dem Topfdeckel drücken. Darauf weist dasselbe Symbol auf dem Bedienungsmodul hin.

380359



7. Nach einigen Sekunden ist das Symbol voll beleuchtet und es ertönt ein Pfeifton. Die Verbindung ist hergestellt und der Kochvorgang beginnt.

KOCHEN MIT GRÖSSEREN WASSERMENGEN:



- Einige Speisen können während des Kochens schäumen. Heben Sie den Topfdeckel an und rühren Sie den Inhalt um. Verwenden Sie einen Topfdeckel mit Öffnung!
- Wenn Sie eine Speise mit einer größeren Wassermenge kochen (wenn das Symbol aufleuchtet), kann es geschehen, dass das Sieden noch nicht sichtbar ist. Lassen Sie den Topfdeckel auf dem Kochtopf (bei der Betriebsart 1), damit das System das Wasser zum Sieden bringt.Die Intensität des Siedens kann auch vom Typ des Kochtopfes und Topfdeckels abhängig sein.

Betriebsart 1

Die Funktion ermöglicht das
schnelle Ankochen bis zum Siedepunkt und Fortkochen bei eingestellter Fortkochstufe..Geeignet für Lebensmittel, die Sie zu Beginn des Garvorgangs in den mit Wasser gefüllten Kochtopf legen.

Speisen: SUPPEN, GEMÜSE, KARTOFFELN, ...

Bemerkung: Waschen Sie Gemüse, insbesondere Kartoffeln, vor dem Kochen gut mit Wasser. Damit können Sie das Schäumen während des Kochens verhindern.

Betriebsart 2

Die Funktion ermöglicht das schnelle Ankochen bis zum Siedepunkt mit aufgesetztem Topfdeckel, den Sie später entfernen; der Kochvorgang wird bei einer Leistungsstufe mit stärkerem Sieden fortgesetzt.

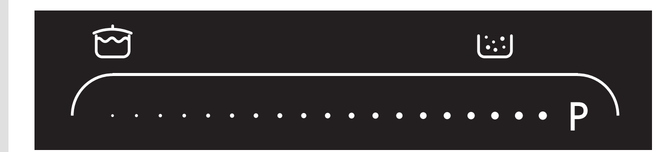
Speisen: TEIGWAREN (SPAGHETTI), GEFRORENE SPEISEN (GNOCCHI, NUDELN, GEMÜSE),...



380359

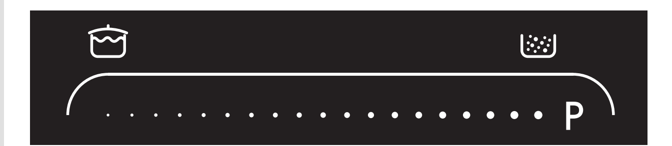
Wählen Sie beim **Kochen mit größeren Wassermengen** das Symbol CED . Nach 5 Sekunden leuchtet das Symbol und das Symbol leicht.

A) Das Symbol leuchtet, deswegen muss es nicht ausgewählt werden (das leicht erleuchtete Symbol erlischt nach 5 Sekunden) und das System arbeitet in **der Betriebsart 1.**



Wenn das Wasser den Siedepunkt erreicht hat (mit aufgesetztem Topfdeckel), leuchtet das Symbol und es ertönt ein akustisches Signal.

B) Wenn Sie das leicht beleuchtete Symbol , das hell aufleuchtet, arbeitet das System in **der Betriebsart 2**.



Wenn das Wasser den Siedepunkt erreicht hat (mit aufgesetztem Topfdeckel), leuchtet das Symbol und es ertönt ein akustisches Signal.
Gleich danach erscheint das Symbol , das so lange leuchtet, bis Sie den Topfdeckel entfernt haben.
Legen Sie die Lebensmittel in den Kochtopf und berühren Sie ein beliebiges Feld auf dem Gleitsensor.
Das Symbol erlischt nach ein paar Sekunden.
Setzen Sie den Topfdeckel nicht wieder auf den Kochtopf auf.





Einige Speisen können während des Kochens schäumen. Heben Sie den Topfdeckel an und rühren Sie den Inhalt um. Verwenden Sie einen Topfdeckel mit Öffnung!

Betriebsart 1

Diese Funktion wird für Speisen verwendet, die längere Zeit zum Kochen benötigen; mit langsamem Ankochen und Aufrechterhaltung der Siedetemperatur.

Speisen: GULASCH, EINTÖPFE, SAUCEN, REIS,...

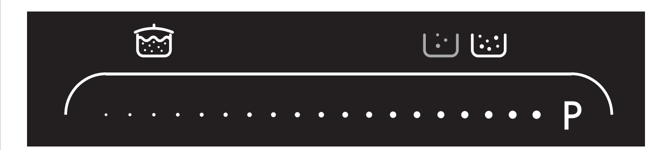
Bemerkung:
Reis - vorher mit Wasser waschen. Beachten Sie, dass zum Garen von 1 Messbecher Reis 2-3 Messbecher Wasser benötigt werden.

Betriebsart 2

Diese Funktion ist zur Zubereitung von Speisen mit langsamem Ankochen geeignet - Milch, Milchreis, Pudding.

Speisen: MILCH, MILCHREIS, PUDDING,...

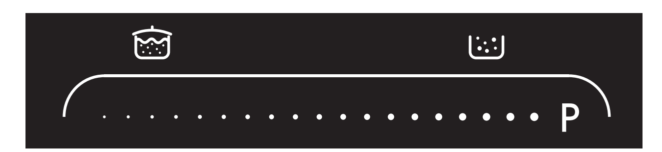
Bemerkung:
Reis - vorher mit Wasser waschen. Beachten Sie, dass zum Garen von 1 Messbecher Reis 2-3 Messbecher Wasser benötigt werden. Rühren Sie während des Kochvorgangs von Zeit zu Zeit den Reis um (auch, wenn das Symbol noch leuchtet).
Pudding - Wenn die Milch aufkocht (bei aufgestelltem Topfdeckel) und das Symbol aufleuchtet, schütten Sie das Puddingpulver in die Milch und kochen Sie den Pudding unter ständigem Umrühren noch ca. 3 Minuten



Wählen Sie bei der **Funktion Garen** das Symbol aus. Nach 5 Sekunden leuchtet das Symbol und das Symbol leicht.

380359

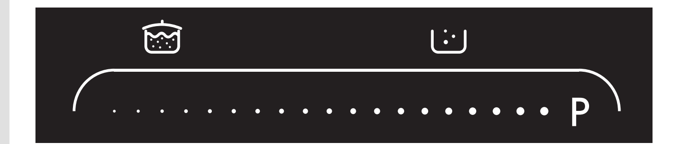
A) Das Symbol leuchtet hell, deswegen muss es nicht ausgewählt werden (das leicht beleuchtete Symbol erlischt nach 5 Sekunden) und das System arbeitet in der **Betriebsart 1.**



Wenn das Wasser den Siedepunkt erreicht hat (mit aufgesetztem Topfdeckel), leuchtet das Symbol und es ertönt ein akustisches Signal.

Bemerkung: Während des Kochvorgangs sollten Sie den Topfdeckel nicht abheben. Entfernen Sie den Topfdeckel bei Bedarf (wenn Sie die Speise umrühren möchten) nur für kurze Zeit.

B) Wenn Sie das leicht beleuchtete Symbol auswählen, das hell aufleuchtet, wird das System in **der Betriebsart 2** arbeiten.



Wenn das Wasser den Siedepunkt erreicht hat (mit aufgesetztem Topfdeckel), leuchtet das Symbol und es ertönt ein akustisches Signal.

Bemerkung: Das System erkennt automatisch, dass Sie den Topfdeckel entfernt haben; die Kommunikation mit der Kochzone wird unterbrochen, Sie können jedoch mit dem Umrühren fortfahren.

DAMPFGAREN



Zur Erzielung von optimalen Kochergebnissen empfehlen wir den Gebrauch eines Topfdeckels ohne Dampfloch (die Garzeit ist von der Qualität, Masse des Lebensmittels, vom Kochtopf und Topfdeckel sowie dem Geschmack der Speise abhängig).

Füllen Sie zuerst den Kochtopf mit Wasser und legen Sie die Lebensmittel hinein (gilt für alle Speisen).

SPEISE	MENGE DER SPEISE (kg)	WASSER-MENGE (dcl)	ZUBEREITUN-GSZEIT (Min.)	Bemerkung
Äpfel	0,5	0,2	10-15	
Birnen	0,4	0,2	10-15	
Pfirsiche	0,4	0,2	10-15	
Pflaumen	0,4	0,2	8-10	
Obstmischung	0,5	0,2	10-12	
Kartoffeln	0,5	0,6	23-30	in Würfel geschnitten und mit Wasser ausgespült
Broccoli	0,3	0,2	17-20	
Blumenkohl	0,5	0,4	17-25	
Möhren	0,5	0,2-0,4	17-25	
Gemüsemix	0,3	0,2-0,4	17-20	
Erbsen (gefroren)	0,3	0,2	25-30	
Zucchini	0,4	0,2	10-13	
Auberginen	0,3	0,4	10-13	
Kichererbsen	0,25	1	50-80	vor dem Kochen ca. 12 Stunden im Wasser einweichen
Linsen	0,3	1	20-25	vor dem Kochen ca. 12 Stunden im Wasser einweichen
Weißkohl (frisch)	0,3	0,4	20-25	
Sauerkraut	0,5	0,4	20-30	
Frankfurter	0,5	1	8-10	
Mais (Körner)	0,5	0,5	13-17	
Wirsing	0,5	0,4	20-25	
Grüne Bohnen (gefroren)	0,5	0,6	30-35	
Muscheln	0,3	0,4	13-17	
Garnelen (gefrorene)	0,4	-	13-17	
Hühnerbrust in Stücken	0,3	0,4	23-27	
Brühwurst	0,5	1	20-25	
Rindfleisch	0,3	1	50-60	

AUFTAUEN VON GEFRORENEN LEBENSMITTELN



Diese Funktion ist zum Auftauen aller Arten von Gefriergut und zum Schmelzen von Schokolade geeignet.

WARMHALTEN



Diese Funktion ist zum Warmhalten von Speisen sowie zur Zubereitung von Glühwein geeignet.

Beispiel:
Wenn Sie Gulasch mit der Funktion „Garen“ (Betriebsart 1) kochen, schalten Sie nach Beendigung des Garvorgangs auf diese Funktion um und die Speise wird warmgehalten.

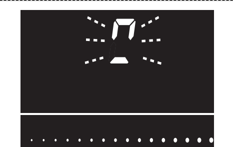
WÄHREND DES BETRIEBS WERDEN AUF DEM DISPLAY SYMBOLE ANGEZEIGT:



Das Wasser hat noch nicht den Siedepunkt erreicht.

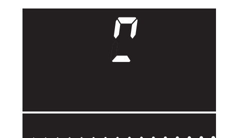


Das Wasser hat den Siedepunkt erreicht.

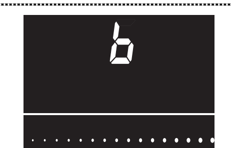


Bei den IQcook-Funktionen, welche **die Verwendung des Topfdeckels** erfordern, erkennt das System automatisch, wenn Sie den Topfdeckel entfernt haben. Auf dem Display beginnt das Symbol x zu blinken und es ertönt ein Pfeifton.

Setzen Sie den Topfdeckel wieder auf den Kochtopf auf und berühren Sie ein beliebiges Feld auf dem Slider.
- Wenn Sie das nicht tun und das Wasser noch nicht siedet (das Symbol leuchtet), wird das System den Betrieb fortsetzen, wir können jedoch in diesem Fall keine optimalen Ergebnisse garantieren.
- Wenn das Wasser schon den Siedepunkt erreicht hat (das Symbol leuchtet), setzt das System den Betrieb fort. Die Kommunikation des Sensors mit dem Kochfeld wird unterbrochen und das Symbol erlischt. (In einem solchen Fall sind keine optimalen Kochergebnisse gewährleistet).



Bei der Funktion Kochen mit größeren Wassermengen – Betriebsart 2 erscheint (sofort nachdem das Wasser den Siedepunkt erreicht hat) auf dem Display das Symbol und leuchtet so lange, bis Sie den Topfdeckel entfernen.



SICHERHEITSFUNKTION - SmartSense
Das System verhindert, dass die Speise im Kochtopf anbrennt, falls im Kochtopf zu wenig Flüssigkeit vorhanden ist.
Sie ist bei allen IQ-Funktionen aktiv, bei welchen der Topfdeckel verwendet wird. Auf dem Display erscheint das Symbol und es ertönt ein akustisches Warnsignal.
Das System unterbricht die Energiezufuhr. Die Symbole erlöschen und die Kochzone schaltet sich aus.



Verwenden Sie bei diesen Funktionen den Topfdeckel mit dem aufgesetzten IQcook-Sensor und entfernen Sie während des Kochvorgangs den Topfdeckel nicht vom Kochtopf.

Legen Sie den Topfdeckel mit dem IQ-Sensor niemals auf das Kochfeld bzw. die Kochzone.

Der Topfdeckel muss immer gut auf dem Kochtopfrand aufliegen. Stellen Sie ihn niemals schief auf den Kochtopf.

Während des Betriebs kann die ausgewählte Funktion nicht durch eine andere ersetzt werden. Sie müssen zuerst die Kochzone ausschalten.

Sie sollten während des Kochvorgangs den Topfdeckel nicht abheben. Entfernen Sie den Topfdeckel bei Bedarf (wenn Sie die Speise umrühren möchten) nur für kurze Zeit (ca. 10 Sekunden).
Dadurch werden Sie optimale Kochergebnisse erzielen und Energie sparen.

B - VERWENDUNG DER FUNKTIONEN





Bei diesen Funktionen wird der Topfdeckel mit aufgesetztem IQ-Sensor nicht verwendet.

Nehmen Sie den Kochtopf während des Kochvorgangs nicht von der Kochzone, weil der Kochvorgang dadurch verlängert wird (außer bei der Funktion Braten – z.B. bei Pfannkuchen).

Auswahl der Leistungsstufe

Bei den Funktionen Frittieren und Braten können SIe drei Leistungsstufen verwenden - **leicht, mittel oder stark,** die Sie durch Berühren oder Gleiden über den Gleisensor einstellen können.
Bei dieser Funktion ist die mittlere Leistungsstufe eingestellt.

FRITTIEREN

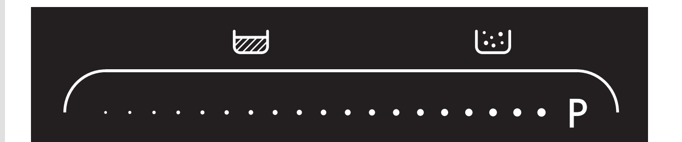




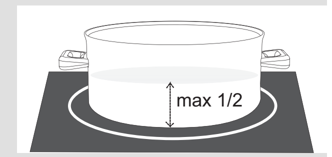
Die Leistungsstufe kann nur am Anfang eingestellt werden, nach 5 Sekunden erlöschen die leicht erleuchteten Leistungsstufen.

Wählen Sie zu Beginn die Leistungsstufe, mit der Sie frittieren möchten:

 Leicht: 150-170°C (geeignet für frische Lebensmittel, Krapfen, Brezeln, Donuts)
 Mittel: 175-190°C (geeignet für frische Lebensmittel, Pommes frites,...)
 Intensiv: 195-210°C (geeignet für tiefgefrorene Lebensmittel,...)



Die Funktion Frittieren ist für Speisen geeignet, die mehr Öl benötigen (0,5 bis 1 l).
Wenn das Öl die geeignete Temperatur erreicht, erscheint auf dem Display das Symbol , es ertönt ein kurzer Pfeifton und Sie können mit dem Frittieren anfangen.





Die Füllhöhe des Öls soll die Mittellinie des Kochtopfs nicht überschreiten, weil einige Speisen beim Frittieren schäumen.

Auf die Kochzone sollten Sie immer nur eine Pfanne mit kaltem Öl stellen. Wenn Sie während des Betriebs, wenn das Öl schon heiß ist, das IQ-System ausschalten und wieder einschalten bzw. die Einstellungen ändern, kann sich die Garzeit verlängern.

BRATEN



 **Die Leistungsstufe der Funktion Braten können Sie auch während des Betriebs ändern.**

Bratstufen:

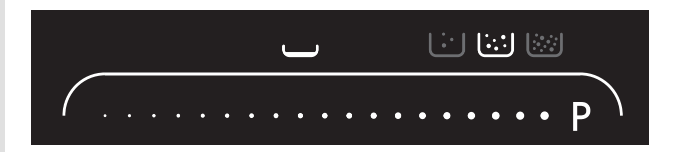
Leicht: 150-170°C

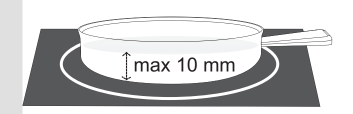
Mittel: 175-190°C

Intensiv: 195-210°C

Speisen: BRATEN ALLER FLEISCHARTEN, FISCH, PFANNKUCHEN, EIER, GEMÜSE,...

Bemerkung:
Pfannkuchen - Verteilen Sie das Öl gleichmäßig über den Pfannenboden und stellen Sie die Pfanne auf die Kochzone.
Schalten Sie das IQcook System ein. Wenn auf der Anzeige das Symbol , erscheint, gießen Sie die Masse in die Pfanne. Stellen Sie bei jedem folgenden Pfannkuchen zuerst die leere Pfanne mit dem Öl für ca. 30 Sekunden auf die Kochzone und gießen Sie darauf die Masse in die Pfanne.



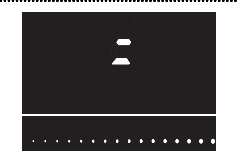


Die Funktion Braten ist für Speisen geeignet, die eine geringere Menge von Öl benötigen (bis 10 mm Höhe im Kochtopf).
Nachdem das Öl die geeignete Temperatur erreicht hat, erscheint auf dem Display das Symbol , es ertönt ein kurzer Pfeifton und Sie können mit dem Braten anfangen.

WÄHREND DES BETRIEBS WERDEN AUF DEM DISPLAY SYMBOLE ANGEZEIGT:

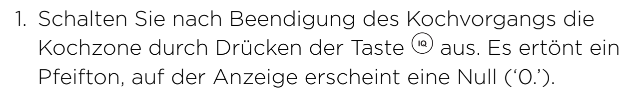


Das Öl ist **noch nicht** heiß.

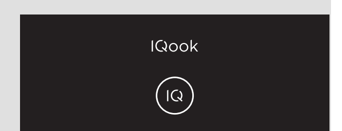


Das Öl ist **schon** heiß.

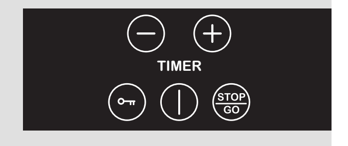
Ausschalten der Funktionen



Sie können die Kochzeit für jede Kochzone mittels KURZZEITWECKER oder TIMER einstellen.



1. Schalten Sie nach Beendigung des Kochvorgangs die Kochzone durch Drücken der Taste (IQ) aus. Es ertönt ein Pfeifton, auf der Anzeige erscheint eine Null ('0.').

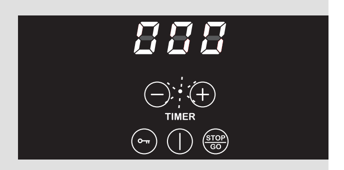


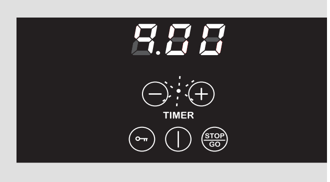
2. Wenn Sie alle Kochzonen gleichzeitig ausschalten möchten, berühren Sie leicht die Ein-/Aus-Taste ⓘ. Es ertönt ein Pfeifton. Das Kochfeld ist ausgeschaltet.

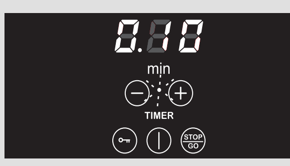
380359

EINSTELLUNG DER UHR

Gebrauch des Kurzzeitweckers







Der Kurzzeitwecker ist nicht mit der Kochzone verbunden.

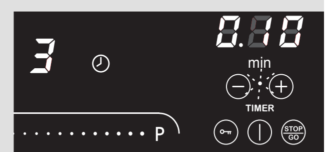
1. Berühren sie die Sensortaste (+/-). Der Punkt leuchtet auf.
2. Stellen Sie mit den Tasten (+) oder (-) die gewünschte Zeit ein. Stellen Sie zuerst die Minuten ein, darauf schaltet die Uhr automatisch auf die Einstellung der Stunden um und das Symbol (min) leuchtet auf.
3. Nach einigen Sekunden beginnt der Kurzzeitwecker mit der Zeitabzählung. Zwischen den Taste -/+ leuchtet ein Punkt.
4. Wenn Sie den Kurzzeitwecker ausschalten möchten, drücken Sie die Tasten (+/-) so lange, bis der Punkt voll aufleuchtet, stellen Sie darauf durch Drücken der Taste (-) die Zeit auf 00.
5. Schalten Sie den Alarm ».« am Ende durch Drücken der Taste (+) oder (-).



Der Kurzzeitwecker bleibt aktiv, nachdem Sie das Gerät mit der Taste ⓘ ausgeschaltet haben.

Gebrauch des Timers





Einstellung für mehrere Kochzonen gleichzeitig. Sie können den Timer aktivieren, wenn mindestens eine Kochzone in Betrieb ist.

1. Berühren Sie die Taste (+/-) für die erste aktive Kochzone. Auf dem Display erscheint das Symbol ◷. Jedes Mal, wenn Sie erneut gleichzeitig die Tasten (-/+) berühren, wird die Kochzeit für die nächste Kochzone eingestellt, was auch durch das Symbol ◷ auf dem Display angezeigt wird.
2. Stellen Sie mit den Tasten (+) oder (-) die gewünschte Zeit ein. Stellen Sie zuerst die Minuten ein, darauf schaltet die Uhr automatisch auf die Einstellung der Stunden um und das Symbol (min) leuchtet auf.
3. Nach einigen Sekunden beginnt der Timer mit der Zeitabzählung. Der Punkt ».« blinkt und Symbol ◷ der aktiven Kochzone leuchtet.
4. Schalten Sie den Alarm am Ende durch Drücken der Taste (+) oder (-) aus.
   Das Display zeigt jenen Timer an, bei dem die kürzeste Zeit abzuzählen ist.

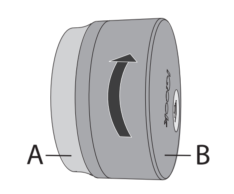


Der Timer ist mit der aktiven Kochzone verbunden. Die Kochzone schaltet sich automatisch aus, nachdem die eingestellte Kochzeit abgelaufen ist.

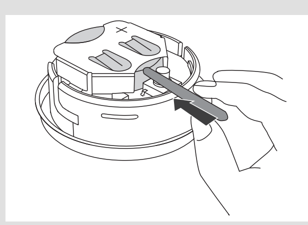
BESEITIGUNG VON STÖRUNGEN

Fehlfunktion	Mögliche Ursachen	Abhilfe
b	Die BoilSense Funktion hat sich aktiviert.	Nehmen Sie den Kochtopf von der Kochzone. (es ist keine Flüssigkeit mehr vorhanden)
b	Die BoilSense Funktion hat sich aktiviert.	Nasser Kochtopfboden. Wischen Sie den Kochtopfboden trocken und starten Sie den Kochvorgang noch einmal.
(blinkt)	Sie haben den Topfdeckel vom Kochtopf abgenommen.	Setzen Sie den Topfdeckel wieder auf den Kochtopf auf.
(blinkt)	Leere Batterie oder unterbrochene Kommunikation mit der Kochzone.	Drücken Sie noch einmal die Taste auf dem IQ-Sensor oder starten Sie noch einmal das Programm. Tauschen Sie die Batterie aus.
F1	Die Unterseite des IQ-Sensors ist verschmutzt oder beschädigt.	Reinigen Sie die Unterseite des IQ-Sensors. Falls die Unterseite beschädigt ist, dürfen Sie den Sensor nicht mehr verwenden.
F2	Kommunikationsstörung zwischen dem IQ-Sensor und der Kochzone.	Tauschen Sie die Batterie des IQ-Sensors aus.
F3	Schwache Batterie des IQ-Sensors	Tauschen Sie die Batterie aus.
F4	Die Kochzone ist zu heiß.	Warten Sie, bis die Kochzone abgekühlt ist.

Austausch der Batterie



1. Halten Sie den unteren Teil des Sensors (A) fest und drücken Sie und drehen Sie die Sensorabdeckung IQ (B) in Pfeilrichtung um ca. 10 Grad.

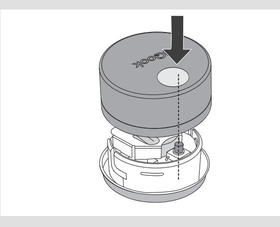


2. Die Batterie können Sie entfernen, indem Sie sie mit einem dünnen Gegenstand (aus Kunststoff oder Holz) durch die Öffnung drücken.

3. Setzen Sie eine neue Batterie in die Öffnung ein.



Der Plus Pol der Batterie muss oben sein.



4. Stecken Sie den Deckel des IQ-Sensors auf das Gehäuse und drehen Sie ihn (in der Gegenrichtung) um ca. 10 Grad.

Bestellung von optionalem Zubehör

Sie können optionales Zubehör beim Gorenje Kundendienst oder autorisierten Kundendienst kaufen.

www.gorenje.si

Sie können das Zubehör einzeln oder im Set kaufen - Bestellnummer:
Sensor: 393759
Sensorring: 393758